



2021年2月17日(水)  
ハナマルキ株式会社

**女優・小雪さんが発酵の魅力を語るメッセージムービー**  
**KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」**  
**第3弾・第4弾をハナマルキTVにて順次公開**  
ハナマルキ商品を使った「参鶏湯」「カルボナーラ」  
小雪さんオリジナルレシピを公開



**ハナマルキ TV : <https://www.hanamarukitv.com/>**  
**VOL3 : <https://www.hanamarukitv.com/special/iO2x0> (2月17日公開開始)**  
**VOL4 : <https://www.hanamarukitv.com/special/1z8Jr> (3月15日公開予定)**

味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社(本社:長野県伊那市、代表取締役社長:花岡俊夫、以下、当社)は、動画型オウンドメディア「ハナマルキTV」にて、女優の小雪さんが発酵の魅力を語るメッセージムービー、KOYUKI「ALIVE WITH HAKKO」第3弾、第4弾を順次公開します。

**■ KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」 概要**

当社は創業してから102年の間、「みそ」「塩こうじ」といった、麴を使用した日本古来の発酵調味料の研究を続け、世の中に発酵調味料の奥深さ、素晴らしさを伝えるべく取り組んでおります。近年では「液体塩こうじ」という、「塩こうじ」を搾って液体化した当社の独自の商品を通じて、国内、海外に日本の発酵文化を広めております。そこで、2020年12月より「日本の発酵調味料の素晴らしさを伝えたい」と強く考えていらっしゃる小雪さんと協働で、メッセージムービー、KOYUKI「ALIVE WITH HAKKO」を制作し、世界の人々に発酵調味料の魅力を伝えています。

KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」は普段から発酵食品を愛用されている小雪さんが発酵の魅力を伝えるメッセージムービーです。小雪さんのメッセージから始まり、各分野の発酵の達人との「発酵対談」、そして小雪さんのお料理シーンで構成されています。

「発酵対談」では、毎回各分野の発酵の達人たちをお迎えして、小雪さんとともに発酵食の素晴らしさ、普段の生活への取り入れ方などを紹介していきます。そしてムービーの最後は、小雪さんのお料理シーンを公開。当社の「液体塩こうじ」「無添加こうじ」を使用した小雪さんオリジナルメニューを考案いただきました。レシピは当社のホームページのオリジナルページで順次公開します。

### ■第3弾・第4弾「発酵対談」について

第3弾、第4弾の「発酵対談」では、小雪さんがナレーターを務めた腸活に関するドキュメンタリー「いただきます」の監督であるオオタヴィンさんが登場しています。

#### 【腸活と発酵について】

オオタさんご自身も過去に体調を崩された際に、毎日食べるものによって体質を内側から変えていったことによって、病気とは無縁の生活になったご経験があり、お二人は「腸活」の大切さを語っています。小雪さんは、味噌文化の日本人には、一番手軽に皆が健康食として取り入れられるみそ汁をなるべく一日一回飲めたら、かなり大きな変化になるのではと述べています。

#### 【子どもの教育について】

小雪さんは、今自分がやる行為がどこに繋がっていくかということが明確になった時に、心と体が動き、それが知的好奇心へと繋がっていくと考え、もし子どもが「学校行きたくない」と言っても、その意志を尊重し、「今日はお母さんとうちのご飯作ろう」と家庭学習に変えるそうです。

お二人は「食農」についても、子どもの頃から「自分で食べるものは自分で作る」となると食べ物にも興味がいき、そして食べたものが自分の体になるため、自分の健康についても自然に関心がいくので、とても重要だと話しています。小雪さんも現在、田舎と二拠点生活をしており、ほとんどの野菜を畑で作っているそうです。

### ■第3弾・第4弾「HAKKO RECIPE」概要

当社の「液体塩こうじ」「無添加こうじみそ」を使い、第3弾では「かんたん参鶏湯」、第4弾では「カルボナーラ」のレシピを公開しています。「液体塩こうじ」は、日本の伝統調味料である粒状の塩こうじを、当社独自の製法で液体化した調味料です。酵素の働きで食材の旨味を引き出す、柔らかくする、また塩こうじを液体化したことで味付けにも活用しやすく、様々な料理への汎用性が高いという特徴があり、消費者のあらゆる生活シーン、ニーズに対応できる「万能調味料」です。



<かんたん参鶏湯>



<カルボナーラ>

URL : <https://www.hanamaruki.co.jp/koyuki.html>

## ■小雪さんからコメント

第1弾、第2弾の公開後、早速海外の方からも反響があり、世界的にも「発酵」に注目が集まっていることを改めて感じました。第3弾、第4弾も、発酵の魅力がさらに皆さんに伝われば幸いです。今回の「HAKKO RECIPE」にて紹介している「かんたん参鶏湯」は私の子どもたちにも好評です。調理は簡単ですが、ハナマルキの「液体塩こうじ」を使っているため、鶏肉が柔らかく、また素材の旨味をととても引き出しています。皆さんもぜひ試してみてください。

## ■出演者プロフィール

### 小雪

女優。1976年12月18日生まれ、神奈川県出身。  
1995年から雑誌の専属モデルやショーで活躍し、1998年女優デビュー。  
ドラマ「きみはペット」「僕と彼女と彼女の生きる道」「不毛地帯」「フラジャイル」「大貧乏」、映画「ラスト・サムライ」「嗚呼伊右衛門」「ALWAYS 三丁目の夕日シリーズ」「杉原千畝」ほか多くの作品に出演。  
幼少期より、母が体質改善と家族の健康のために作ってくれたごま塩をかけた発芽発酵玄米と梅干し、煮物、みそ汁、おやつは小魚という食事で育ち、自身も強い体を作ってくれた母の食事にならって、日本の伝統的な食品を食事に取り入れ子供たちにも食べさせている。

インスタグラム : [https://www.instagram.com/koyuki\\_official](https://www.instagram.com/koyuki_official)



### オオタヴィン

プロデューサー、監督、撮影、編集、デザイン、雑用など映像制作のすべてをひとりで兼任することで、パーソナルな質感の映画づくりを愉しんでいる。

個人スタジオ「まほろばスタジオ」を主宰し、「まほろば放送局」で、毎月映画を配信している。

“なつかしいミライ”へと向かう新作映画を、日々、妄想中。



## ■映像内のハナマルキ商品について

### 【液体塩こうじ】

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使えます。

商品名 : 液体塩こうじ 300ml

原材料 : 米こうじ、食塩/酒精

容量 : 300ml/本

栄養成分 : (大さじ1杯 [15ml] 当り) エネルギー24kcal、脂質 0g、たんぱく質 0.2g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2g

URL : <https://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>



### 【無添加こうじみそ】

大豆と米、塩を丁寧に仕込んだ無添加味噌。すっきりとした旨みとまろやかな味わいの淡色系。

商品名 : 無添加こうじみそ 750g

原材料 : 大豆 (遺伝子組換えでない)、米、食塩

容量 : 750g

栄養成分 : (みそ 100g 当り) エネルギー194kcal、脂質 6.0g、たんぱく質 11.5g、炭水化物 23.4g、食塩相当量 12.2g

URL : <https://www.hanamaruki.co.jp/products/mutennkakojimiso750g.html>

